
Sos hetmański

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2744 razy.

350 ml wywaru z drobiu,

50 ml białego wytrawnego wina,

8 dag parówek cienkich,

5 dag szynki wędzonej,

5 dag cebuli,

4 dag tłuszczu,

3 dag mąki,

natka pietruszki,

sól, pieprz

Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić , usmażyć , wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, rozprowadzić zimnym wywarem szybko mieszając trzepaczką, zagotować i gotować około 10 min. na małym ogniu. Parówki obrać z osłonek, pokroić w półplasterki, dodać do sosu pod koniec gotowania razem z pokrojoną w paseczki szynką. Sos połączyć z posiekaną natką pietruszki, doprawić do smaku. Podawać do drobiu.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>